CALENDARIO

DEL

ORTOLANO

Nel quale restano descritte le faccende mensuali dell'Ortolano.

SCRITTO

DAL PROPOSTO LASTRI

OSSIA

Raccolta di precetti utilissimi , formati dalla più diligente pratica , e tratti dai migliori Maestri di questo ricco Ramo d'Agricoltura.



IN VENEZIA MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare Con Pubblica Approvazione,

CALENDARIO

idel quele revento de esta e la repondo

date of contraction

Succelta Al process will state, formerly dalla sin discours countries or transit discours former as a countries of Agriculture of Agriculture.

85,

NOCCECULAR NOCCECULAR

all findings of distinct 18 Smillippe WAY

CALENDARIO DELL'ORTOLANO.

GENNAJO.

N questo mese si seminano le Fave Napoletane, i Ceci rossi, i Piselli, ed i Cavoli; di più e diverse qualità.

Si seminano ancora i semi de' Peri, e de' Meli, ed altri frutti, per avere a suo tempo i piantoni da vendere, e

trapiantare.

In tempo che non sia ghiaccio si pongono i cavoli bianchi da estate, detti di Calabria: si osservi di porli disco-sti di solco un terzo di braccio, e un altro terzo di lontananza tra loro, e si copra col terreno le sole barbe, lo che comunemente si dice porre a galla.

Si fanno i Vivaj d'uovoli d'olivo ; ficcome ancora di Ulivastrelli salvatici,

che provengon da seme.

Si piantano le Rose di diverse spe-A 3 cie, cie, per fare spalliere al muro, ovvero isolate intorno alle viottole degli Orti.

Si piantano le Cipolle, massime le bianche, e gli Agli, i Porri, ed i Sedani, procurando di governare avanti il terreno con sugo trito di stalla.

Si radunano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta, che si mangiano

alla tavole, e che marcifcono.

Si procuri di custodire i semi di qualunque sorta in luogo asciutto, ben custoditi dentro un sacchetto, o una zucca per aria, acciò non siano sciupati dagli animali.

Si tagliano le cime delle Infalate, e

si legano per farle bianche.

FEBBRAJO.

SI piantano per uso di piantoni i noccioli delle Ulive, delle Pesche, delle Susine, le Noci, le Nocciole, e le Mandorle.

Si femina il feme de Cipressi, degli Aranci forti, degli Sparagi, le Fragole, e diverse ortaglie.

Si tagliano le Canne, e si cavano

gli occhi delle medefime, e si fanno i Canneti.

vero

rti.

e le

eda-

ri il

emi

ano

un-

oditi

ria,

ali

:, 6

100

lelle

e le

egli

ole,

апо

Si piantano le Marze di Pera, e Mela Cotogne, i Melagrani, ed i Frutti di più e diverse sorti.

Si piantano le Marze del Ramerino, e i rami della Salvia, gli Agli, le Cipolle, i Cavoli, e le radiche degli Sparagi.

Si cominciano a fare gl'innesti verfo la fine del mese, e nei Paesi d'aria calda, massime di quelle piante, che sono follecite a mettere.

Si potano gli Agrumi, ed i frutti di tutte le forti.

Si governano le piante di tutte le qualità, i Prati, ed i Canneti.

Se mai nel mese di Gennajo, stanti i diacci, non fosse stato possibile di seminare tutte le materie dette di sopra,

si terminano in quelto.

Si offervi che tanto la Lattuga nera; che l'arancina, per non occupare tanto terreno, si pone a piolo; attraverso ai Cavoli bianchi, facendovi un piccol folco col marretto. Lavorato che fia il terreno a vanga, concimato, e ridot-

to in ajola, fi semina la Lattuga nera; e si pone la Latuga arancina.

Si seminano i Cipollini vernini, con concimare il terreno, come si è detto di

fopra.

Quanto alle Cipolle dette Savonesi si fa il solco colla marra, e messovi il governo si ricopre colla terra, e poi si pongono dette Cipolle un palmo discoste tra loro, ed altrettanto un silare dall'altro.

MARZO.

A L principio di questo mese si seminano le Fave marzole, quando non si sia satto nel mese antecedente; ed alla metà si dà principio alla sementa de Ceci bianchi, de Fagioli Capponi, Grigiolati, e Gentili.

Si seminano le Zucche nere, le Maggesi, e le lunghe da friggere, i Cetrioli, il Bassilico, la Lattuga dell'Estate, le Passinache, molti e diversi Erbaggi per insalate, e per odori, i Capperi, i Porri, e molti semi di diverse qualità di Fiori.

Si semina il seme delle More di gel-

so, le Bietole, ed i Cavoli neri di tutte le sorti.

Si feminano in vafi di buon terriccio i Pomi d'oro, i Peperoni, ed i Petonciani, e fi trapiantano alla fine d' Aprile.

Si piantano i Maglioli, i Gelsi, ed i Frutti di diverse qualità, a riserva d' alcuni che anticipano a mettere, come sono i Mandorli, i Peschi ec.

Si piantano le Marze de Salci ne

canali, ed in altri luoghi.

no

o di

i fi

0-

n-

ra

0.

e-

lo

1-

) -

)-

Si piantano diverse qualità d'Erbe per insalate, e per odori, i Cavoli Cappucci, i Cavoli neri, le Fraole, e le Cipolle.

Si potano i Gelfomini d'ogni forte.

Si potano ancora le Pergole, e le Spalliere delle Uve che chiaman privilegiate, come ancora gli Albicocchi, i Peri, i Fichi, i Mandorli, ed altri frutti.

Si scelgono, si tagliano, e si conservano sotto la terra gentile, o in rena sresca le Marze di Gelso, per farne

poi gl'innesti.

A 5 APRI-

APRILE.

SI vangano al fondo più del folito quelle terre, che debbon fervire per Cocomeri, Zatte, Poponi, e cofe fimili, le quali nello stesso mese si piantano a buche.

Si seminano le Zucche di tutte le

Si seminano i Ceci bianchi, ed i

Fagioli d'ogni specie.

Si semina il Finocchio dolce, il seme delle Ortaglie di più e diverse qualità, Porri, Cetrioli, Poponi da inverno, Cavoli di più sorti, Ravanelli, Radici, ed i Piselli detti verdini.

Ai Cavoli fiori detti Broccoli, quando fon trapiantati e attaccati bene, fi procuri di fare una buca al piede, e fi

governino con pozzo nero.

Si offervi inoltre di tenere il terreno, per fare le dette femente, ben lavorato a vanga, e che fia ben trito, ed in caso di siccità si annassi, con averlo avanti concimato con sugo di stalla.

Si piantano i Cavoli Capucci ed i Cavoli neri da inverno, come ancora diverse qualità d'Insalate, Lattughe, Sermolino, ed altre specie d'Erbe odorose.

Si fanno i Vivaj di Peruggini, e Meluzzi falvatici, Sufini, e fimili, avvertendo di fargli al principio del mefe, quando non si fossero fatti ne due antecedenti.

Si fanno i Vivaj di Gelfi, e fi fanno gl'innesti.

Si piantano le Fraole.

el-

0-

le

e-

a-

1-

2-

11-

fi fi

ea-

ed

lo

ra

Si pongono le Patate dopo la merà del mese in terreno prima lavorato, e tagliate in pezzi, avvertendo che ciascheduno di essi abbia un occhio, o germoglio.

All'ultimo del mese si semina la prima Indivia. In detto mese si sanno ancora i nesti di tutte le frutte, e delle viti, secondo l'età, e la forza del frutto.

MAGGIO.

SI fanno le semente, come si è detto disopra, di Cavoli neri, di paonazzi, e di tutte le sorti ec. e quelli posti d'Aprile si trapiantano pel verno. Inoltre si piantano i Cavoli detti

A & Ge-

Genovesi, e quando sono attaccati, si governano a buche, come si è detto disopra, col pozzo nero.

Si piantano i Cavoli fiori, i Porri, i Sedani, e diverse qualità d'Insalate.

Si cominciano a diradare i Ceci, i Fagioli, e fimili.

Si colgono, e si stillano le Rose, ed altri Fiori, ed erbe odorose, e medicinali.

Si preparano, e si mettono all'ordine i vasi chiamati Bugni per gli sciami delle Api.

Si potano, e si puliscono i Gelsi subito colta la foglia, cominciandosi a coglieria sempre dalle piante più giovani.

GIUGNO.

SI fanno anche in questo mese le semente dell'Indivia, e della Latuga. Si comincia a trapiantare i Cavoli fiori detti di Malta, badando di piantarli a piolo, e concimarli col pozzo nero, perchè barbichino, o possan resistere al solleone.

Si farchiano, e si rincalzano i Ceci, i Grani Turchi, i Fagioli, i Cocomeri ec.

Si cava il seme dalle More de Gelsi; avvertendo, che siano ben condotte e mature.

Si spuntano i tralci de' Poponi, Co-

comeri, Zucche, e fimili.

Si diradano, o come altri dicono, fi fcannellano i Canneti, tagliando tutte quelle cannucce più fottili, e minute, che non vengono mai da nulla, e pre-

giudicano alle altre.

di-

ri,

e.

ed

ıli.

Or-

ia-

fu-

co-

ni.

fe-

oli

in-

fi-

ci, ec. Si farchiano i Vivaj degli Ulivi; de' Gelfi, e de' Frutti, mantenendoli fempre puliti da tutte l'erbe, e per quelli che fossero innestati, è necessario di rivederli una volta o due la settimana, e levar loro tutte le sortire salvatiche, e le altre supersue e dannose, venute sopra il domessico.

Si coglie il seme delle Rape, e del

Trifoglio .

Si tagliano le piante delle Fraole con tutti i tralci al pari del terreno subito terminate.

LUGLIO.

SI rincalzano di nuovo i Ceci, i Fagio-

Si tagliano le piante de Carciofi, e delle Fraole, adacquando le une, e le altre.

Si piantano le Cipolle porraje, o come altri dicono i Cipolloni, e gli Scalogni.

Si spuntano i Cocomeri, Poponi, e

simili.

Si lavorano a vanga le terre, perchè si stagionino, e per poter piantare

i postimi per l'inverno.

Si pongono i porri, ritti a piolo; col folco profondo; ed essendo il terreno agevole, si piantano ancora a giacere, che chiamano sotterrati, concimandoli con concio trito.

AGOSTO.

SI colgono, si battono, e si stagionano i Ceci, ed i Fagioli seminati d'Aprile, e di Maggio.

Si sa l'Agresto prima della metà del mese.

Si pianta l'insalata detta Indivia,

per averla presto.

e

le

0

1-

Si feminano le Lattughe Cappucce, passata che sia la metà del mese, i Ramolacci, e i Ravanelli, ed i Cipolloni Savonesi.

Si trapiantano i Sedani in solchetti, procurando subito di ben adacquarli.

Si procuri di custodir bene il postime con concimarlo alquanto, perchè abbia forza nell'inverno.

SETTEMBRE.

SI fa l'ultima sementa dell'Indivia.

Avverta l'Ortolano d'aggiustar bene le prode, per potere in occasione di pioggia piantare a solco l'Indivia, e la Lattuga Vernina, governando la terra a sugo trito, e per l'Indivia con pozzo nero.

Si colgono verso la fine del mese quelle Frutte da inverno, che sono in

luoghi caldi, e stagionate.

Si colgono le Zucche da serbarsi all' inverno, mettendole al sole e all'aria aperta.

Si trapianta l'Indivia, ed i Cavoli

neri per l'inverno.

Si feminano le Fave Napoletane, ed i Pifelli ne'luoghi caldi per averli anticipatamente.

Si trapiantano le Fraole ne Giardi, ni , adacquandole fubito piantate.

Si cavano le patate disottoterra.

OTTOBRE.

Ol colgono le Frutte da inverno, purchè fiano fatte, non potendofi limitare appunto al tempo, mentre un'anno fi fanno più presto, e l'altro più tardi, essendovi anche differenza nel matarare da una qualità all'altra, ed anche in quelle della stessa specie, e pianta.

Si semina la Lattuga , ed altri Erbaggi, come pure i Piselli, le save Na-

poletane, e le vernine.

Si piantano i Cavoli neri, l'Indivia. Si piantano i primi Cipollini per fare le Cipolle novelline; ed anche le Cipolle dette porraje per fare il seme, e queste si piantano a solco, e si cerca di

ben governarle, e rincalzarle.

Si piantano i talli delle Viole, le radiche degli Sparagi, le marze del Ramerino, e le ciocche della Salvia; e fi stallano, e si piantano i Carciosi.

Si cominciano a fare gl'innesti di diversi Frutti verso la fine del mese.

Si colgono le Sorbe, le Nespole, e

le Mele Cotogne.

all

ria

oli

rli

di,

Si vende il Mele, e la Cera, che fanno le Api ne bugni, o cassette.

Si piantano i Mazzocchi.

Si semina i primi Spinacci per poterli avere nell' Avvento, e si governa a pozzo nero o pallina gli altri postimi.

Si pone la prima Lattuga a piolo à e si concima il terreno con sugo trito.

NOVEMBRE.

SI seminano le Fave vernine prima che venga la metà del mese, i semi delle Pere, e Mele, i noccioli delle Pesche, Albicocche, Susine, Ciliegie ec.

Chi non avesse fatto le Fave grosse

da riprese, è in tempo ancora, osservi però di farle sulle prode, e in luoghi caldi e framezzo alle medesime si seminano i Piselli, e gli Spinacci.

Osservi il Seminatore, che se il terreno non è bene asciutto, è inutile il sa-

re le dette semente.

Si fanno gl'innesti di Frutti di diverse sorti sino alla metà del mese, purchè non siano in luoghi troppo freddi.

Si seminano le Noci, e le Noccio-

le.

Si cominciano a piantare i Celfi, e Noci, ed i Frutti di più specie, purche non si mettano interrache sia molto forte, e soggetta all'umido.

Si piantano le Cipolle, i Cavoli da

inverno, l'Indivia, e Lattuga.

Si fanno i Vivaj di Peruggini, Meli, Sufini, e fimili, e fi piantano le Rofe di tutte le forti.

Si piantano le Rape, i Ramolacci,

ed i Ravanelli per seme.

Si cominciano a potare le piante de' Frutti di tutte le forti, facendosi sempre dalle più deboli.

Si piantano le Fragole, fi scalzano,

fi governano, e si ricalzano i Gelsi, i Frutti, ed altre piante poste nell'anno già scorso, tagliando loro tutte la barbe, che si ritrovano tra le due terre.

Si tagliano le Canne dei Canneti fatte dell'anno stesso, indi si governano, e si cavano le sossette, coprende tutti i quadrati di terra in maniera, che spiovino dappertutto nelle sosse.

Si piantano i Lamponi, il Ribes,

ed i Melagrani.

rvi

ghi ni-

er-

fa-

di-

hè

e r-

1-

da

e-

le

DICEMBRE.

MEntre non fiano ghiacci o nevi, che ricoprino il terreno, filavoran le terre, e s'è buon tempo, avendo il postime indietro, si può seminare dentro ai solchi del medesimo le Fave grosfe, le quali si concimano a concio minuto.

Si offervi che le Fave da riprese, o da Orto, come si vogliono chiamare, vengono in sementa spesse volte, e sorfe con un poco di diligenza si potrebbero aver tutto l'anno, siccome ancora i Piselli, almeno in certe annate che non

fon

sono tanto fredde, e in prode a mezzo-

giorno.

Si piantano i Frutti di diverse forti, i Gelsi, le Marze de Salci, e le Rose.

Si piantano gli Agli.

Si fanno i Vivaj di Gelsi salvatici.

Si fanno le fosse per le Piante nuove, e si potano le altre, alle quali non si è fatto.

Fine del Calendario dell' Orcolano.

Del Sig. Proposto Lastri, Autore del presente libro, si trovano vendibili in Venezia alla Stamperia Graziosi a S. Apollinare i seguenti dodici Calendari, che formano un Corso Completo di Agricoltura Pratica per l'Italia.

CAlendario del Vangatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vangatore scritto dal Proposto
Lastri: produzione che
deve essere sommamente
cara agli Agricoltori, %.
1793. L. 10-

D

Calendario del Seminatore, nel quaie restano de scritte le faccende mensuali del Seminatore, scritto dal Proposto Lastri. Occupazione delle più interessanti nell' Agricoltura, che rende ricco il provido e diligente Seminatore. 8, 1793. L.— 10.

Calendario del Marem-

mano, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Lavoratore Maremanno pubblicato dal Proposto Lastri. Libretto utilissimo, che insegnala vera maniera di far la semenza, e le altre faccende sino alla tritura, e riponitura de' Grani. 8.

1793. L. – 10.
Calendario del Vignajolo, nel quale restano

descritte le faccende mensuali del Vignajolo, scritto dal Proposto Lastri. Guida necessaria al Coltivatore di questa ricca pianta per avere un prodotto al doppio del consueto. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Ortolano, nel quale restano descritte le faccende mensuafi dell' Ortolano, scritto
dal P. Lastri. Ossia Raccolra di precetti utilissimi, formati dalla più diligente pratica, e tratti
dai migliori Maestri di
questo ricco Ramo di Agricolt. 8. 1793. L. 10.

Calendario del Giardiniere Fiorista, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Giardiniere Fiorista, del Proporto Lastri. Trattato il più esatto in questo genere comparso per aver ogni sorta di bellissimi fiori, e anche in stagioni fuori delle loro ordinarie, indicando i tempi di seminare i semi d'America, d'Affrica, e India, non che

quelli di usar le Stuffe . 8. 1793. L. - 10.

Calendario del Boscaiolo, nel quale restano de. scritte le faccende mensuali del Boscajolo, scritto dal Proposto Lastri . Ossia raccolta di Regole di gran profitto in parti-colare riguardo al modo di far eseguire i tagli del legname, tanto da Costruzione, che da Fabbrijca, non che del tagle della legna da fuoco, con dei consigli riguardo ai Carbonaj e Pastori. In 8. 3793. L. - 10.

Calendario del Castagnajo, nel quale restano descritte le faccende men-Castagnajo , suali del scritto dal Proposto Lastri, Descrizione utilissima, nella quale s'indica l'unico mezzo di far propagare una pianta di tanta utilità per alimentare la gente della Campagna articolo dell' Agricoltura in molti luoghi dell' Italia trascurato, con in fine la regola per macinar le Castagne, e la maniera di conservarne la Farina. 8. L. - 10. 1793.

Calendario del Cascinajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Cascinajo, scritto dal Proposto Lastri. Avvertenze necessarie per le Stalle e Cascine riguardo in particolare a far il Burro, Ricotto, Cascio; ed altre riguardo al Latte, alle Pasture, alle Vacche ec. 8, 1793. L. — 10.

Calendarlo del Pecorajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Pecorajo scritto
dal Proposto Lastri. Trattato necessario a chiunque
nelle loro Campagne vuol
trar profitto da questo
ricco ramo d'Industria,
nel quale tutto è trattato diffusamente in ciò
che riguarda le Lane. 8.
1793. L.— 10.

Calendario del.' Apiajo, o Custode delle Api, nel quale restano descritte le faccende Mensuali dell' Apiajo, o Custode delle Api. Guida pratica per ben dirigere e governare il governo delle Api, e trarne annuale ricco predotto indicando a custodi tutte le regole per riuscire perfectamente nel loro carico. 8. 1793. L. — 10.

Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l' agente da per se, e achi dice di non saper cosa fare in Campagna. Pubblicato dal Proposto Lastri. 8. 1793. L. -- 10.

Del-

Dello stesso celebre Signor Proposto Lastri si vende alla medesima Stamperia i seguenti libri d'Agricoltura.

Proverbj pei Contadini in quattro classi divisi, i quali servono di Precetti per l'Agricoltura. Libretto diretto ai Proprietari delle Terre perchè lo facciano circolare fra i loro, Villici, e questi ne traggano utili cognizioni in aumento delle annuali raccolte. 8. 1790. L. — 10.

per

ar-

o;

ac-

0.

ra.

le-

11-

to

at-

ue

to

a-

iò

8.

0.

0 9

el

le

le

n

o-

t-

id

hî

Regole per i Padroni dei Poderi verso i Contadini per proprio vantaggio e di loro: aggiuntavi una Raccolra di avvisì ai Contadini sulla loro salute: trovansi in fine alcuni Pensieri di un dilettante d'Agricoltura sopra il Problema di rivestire di Piante e coltivare le montagne spogliate e sassose del Proposto Lastri autore delli dodici Calendari ossia cotso completo di Agricoltura Pratica. 8. 1790. L. — 176.

Ricette Veterinarie e Georgiche Raccolte per bene dei Proprietari delle Terre, e dei Contadini dal Proposto Lastri Autore delli dodici Calendari, ossia corso completo di Agricoltura Pratica. 8, 1793. L. 1.

Altri Libri d'Agricoltura, che si vendono alla Stamperia suddetta.

A Potegmi Agrari, ossieno Istruzioni per via di massime tratte dalle Opere de'due insigni Agronomi Catone, e Varrone dal Nobile Sig. Co-Pietro Caronelli Accademico Aspirante, e Socio di molte altre Georgiche Accademie Nazionali, ed Estere. Opera eccellente per la materia, ed unica per la disposizione, raccogliendo tutta la Scienza dell' Agricoltura in brevissimi, e sugosi precetti facili da tenersi a mémoria da ognuno. 8.
8. 1791. L. 1: 10.

Carta generale, o Tavola esattissima, che mostra il vero tempo dell' Aurora, levar del Sole, Mezzogiorno, Mezzanotte, accomodata al'Orologio comune, per l'Ele-

wazione del Polo gradi 45. minuti 30. calcolata dal Canonico Angelo Capello, e pubblicata per uso degli Ecclesiastici, degli Abitanti della Campagna, dei Navigatori - Pescatori, Cacciatori ec. in foglio di Carta Reale per poter far un quadro da ornare una Camera, per averla pronta all'odierno bisogno . 1787. Si ven-L. - 15. Istruzioni Elementari d' Agricolfura, ovvero Guida necessaria ed utilissima agli 'Agricoltori Italiani per far fruttare le loro Campagna il doppio del consueto. Opera del celebre Sig. Adam Fabroni Socio Corrispondente della Reale Accademia Economica di Firenze, dedicata all' A. R. del Sereniss. Pietro Leopoldo

Gran Duca di Toscana

Trattato della Coltura de' Persici e degli Alberi da frutto. Si aggiunge in fine il metodo di fare le Semenze de' Fiori, ed in particolare quelle de' Garofoli con la maniera d' avere per mezzo di seme dei Fiori doppi, e di rara bellezza. Traduzione dal Francese. 8, 1787. L. 2.

Del Debito che hanno i Parrochi ed i Curati della Campagna di educare ed istruire i Contadini nelle migliori regole della Economia rurale. Edizione novissima coll'aggiunta per comodo dei Parrochi, e dei Curati del Piano da usarsi nelle Istruzioni, affinche queste ne siano utili, e fruttuose. 8. 1787.